Herzhafte Röllchen mit Speck und Grünkohl



Mit Worchestershire-Sauce

Ein herzhaftes Gericht.

Als Strudel mit einem Flammkuchen- oder Pizzateig zubereitet. Also einem Hefeteig. Man kann es sich einfach machen und auf einen Teig aus der Packung zurückgreifen.

Speck und Grünkohl passen immer zusammen. Und in Norddeutschland ist jetzt zur kalten Jahreszeit eben Grünkohlzeit.

Und natürlich passt zum Grünkohl auch noch frischer Knoblauch.

Gewürzt wird nur der Grünkohl in Maßen, denn der Speck bringt ja schon Würze mit.

Gebacken und quer in Stücke oder Röllchen aufgeschnitten. Und mit etwas Worchestershire-Sauce verfeinert.

Die Säure und Würze der Sauce passt sehr gut zu den Röllchen.

Für 2 Personen

- 1 Flammkuchen- oder Pizzateig (Packung)
- 15 lange Streifen Bauchspeck
- 8–10 Blätter Grünkohl
- 3 Knoblauchzehen
- 1 Ei
- Salz
- weißer Pfeffer
- Olivenöl
- Worchestershire-Sauce

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 35 Min.



Lecker gefüllt

Knoblauch schälen und kleinschneiden.

Grünkohlblätter kleinschneiden.

Etwas Öl in einem kleinen Topf erhitzen und Grünkohl darin unter Rühren mehrere Minuten garen, bis der Grünkohl etwas

zusammenfällt. Knoblauch dazugeben.

Mit Salz und Pfeffer würzen.

Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze erhitzen.

Teig längs auf dem Backpapier auf einem Backblech ausrollen.

Speckstreifen an einem Ende längs über etwa 2/3 des Teigs auslegen.

Grünkohl darauf geben und gut verteilen.

Zusammenrollen.

Mit dem verquirlten Ei mit einem Backpinsel bestreichen.

Auf mittlerer Ebene etwa 25 Minuten backen.

Herausnehmen, quer in mehrere Scheiben schneiden und auf zwei Teller verteilen.

Mit Worchestershire-Sauce beträufeln.

Servieren. Guten Appetit.

Flammkuchen mit Zwiebeln und Frühstücksspeck



Würzig-pikant

Flammkuchen kann man auf zwei Arten zubereiten. Entweder pikant und herzhaft. Oder süß und fruchtig. Ich habe die erstere Variante bevorzugt.

Für den Flammkuchen kann man auch gut einen fertigen, also industriell hergestellten Flammkuchenteig verwenden. Meistens wird dieser mit einem Backpapier geliefert. Da kann man nicht viel falsch machen, erspart sich eine Menge Arbeit und wenn das Produkt gut ist, gelingt der Flammkuchen auch gut.

Auf den Flammkuchen gehört eine Schicht aus Crème fraîche oder Schmand. Ich habe letzteres bevorzugt.

Zwei ganze Becher Schmand passen auf den Teig. Verstreichen Sie ihn mit einem Backlöffel, oder noch besser mit einem Konditormesser.

Auf den Schmand kommen Gewürze wie Paprikapulver, Salz und Pfeffer.

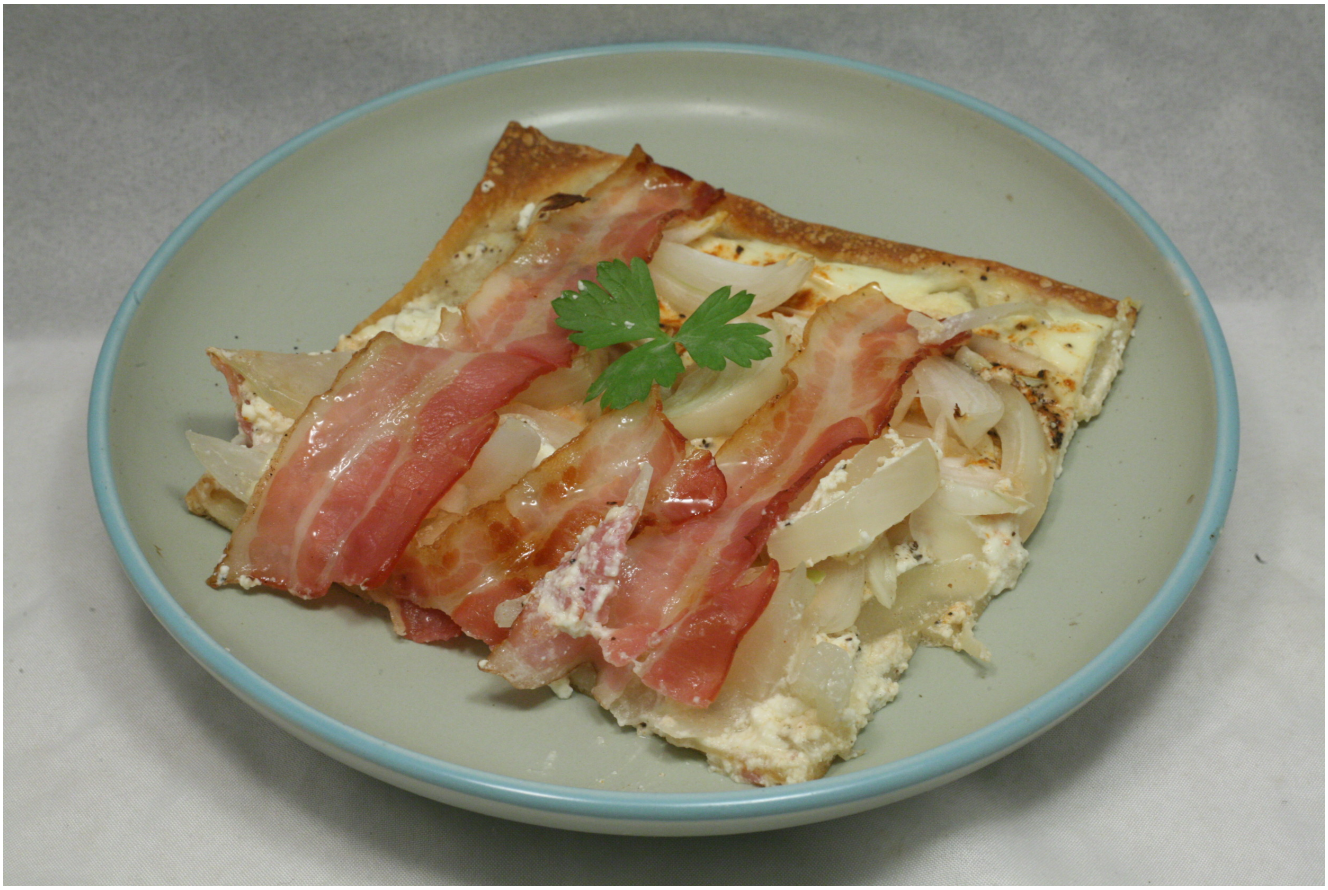
Dann eine Schicht in feine Streifen geschnittene Zwiebeln.

Und schließlich noch eine Packung mit Frühstücksspeck-Scheiben, die ich mit der Küchenschere noch jeweils quer halbiere, damit ich den Flammkuchen dann nach dem Backen besser schneiden kann.

Für 2 Personen:

- 1 Packung fertiger Flammkuchenteig (auf Backpapier)
- 4 große Zwiebeln
- 100 g Frühstücksspeck-Scheiben (1 Packung, 12 Scheiben)
- 400 ml Schmand (2 Becher à 200 ml)
- rosenscharfes Paprikapulver
- Salz
- Pfeffer

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Backzeit 20 Min.



Backofen auf 220 ºC Ober-/Unterhitze erhitzen.

Zwiebeln putzen, schälen und längs in feine Streifen

schneiden. In eine Schüssel geben.

Speckscheiben quer einmal durchschneiden.

Teig mit dem Backpapier auf ein Backblech legen.

Schmand auf den Teig geben und mit dem Konditormesser gut verstreichen.

Mit Paprika, Salz und Pfeffer würzen.

Zwiebelstreifen darauf verteilen.

Speckscheiben gleichmäßig auf den Zwiebelstreifen verteilen.

Auf mittlerer Ebene im Backofen 20 Minuten backen.

Backblech herausnehmen.

Flammkuchen mit dem Pizzarad in sechs rechteckige Stücke schneiden.

In mehreren Durchgängen jeweils zwei Stück auf zwei Teller verteilen.

Servieren. Guten Appetit!